

# 原材料規格書

作成日 平成19年9月13日

<b>商品名</b> ニッテンH糖蜜	<b>製造会社</b> 日本甜菜製糖株式会社芽室製糖所 北海道河西郡芽室町東芽室基線26 技術部品質管理課 TEL 0155-61-3171 (印)	<b>販売者</b> 北海油脂株式会社 北海道小樽市入船1丁目5番6号 TEL 0134-23-5284 FAX 32-4645 (印)
<b>一般的名称</b> 糖みつ		

原材料規格	原材料名・添加物	添加物使用目的	由来原材料	配合割合	原産国・産地	アレルギー物質	遺伝子組替作物																					
	てん菜(ビート)	—	てん菜	100.00	日本(北海道)	該当せず	非組換え																					
	水酸化カルシウム	製造用剤	(糖汁の清浄)	—	日本																							
	シリコーン樹脂	製造用剤	(消泡剤)	—	日本																							
	グリセリン脂肪酸エステル	製造用剤	(消泡剤)	—	日本																							
	イオン交換樹脂	製造用剤	(糖汁の脱塩・脱色)	—	日本、他																							
	塩化ナトリウム	製造用剤	(イオン交換樹脂の再生剤)	—	メキシコ																							
	水酸化ナトリウム	製造用剤	〃	—	日本																							
	硫酸	製造用剤	〃	—	日本																							
	珪藻土	製造用剤	(濾過助剤)	—	日本、他																							
	アルコール	製造用剤	(起晶用スラリー)	—	日本																							
	*上記の添加物は製造の際に使用する加工助剤であり、いずれも最終製品に残留しないため表示は不要です。																											
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 原材料のてん菜は国内では北海道のみで栽培されており、北海道農作物の優良品種として遺伝子組換え品種は認定されていないことから、原材料として混入する可能性はありません。</li> <li>● てん菜は国産の農産物であり、食品衛生法上の残留農薬基準に適合した安全な原材料です。</li> <li>● 使用原材料は全てアレルギー対象物質には該当せず、製造ラインは専用でありコンタミネーションの可能性もありません。</li> <li>● 食品衛生法で使用を認められていない無認可添加物は一切使用しておりません。</li> </ul>			<b>一般成分 (天然品につき、年度間で多少変動します)</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>分析値例</th> <th>試験方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>固形分</td> <td>78±2 g/100g</td> <td>屈折計法</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6.0</td> <td>ガラス電極法</td> </tr> <tr> <td>色価</td> <td>5,000 IUat420nm</td> <td>分光光度法</td> </tr> <tr> <td>蔗糖</td> <td>51 g/100gSD</td> <td>HPLC法</td> </tr> <tr> <td>単糖類</td> <td>41 g/100gSD</td> <td>HPLC法</td> </tr> <tr> <td>三糖類</td> <td>6 g/100gSD</td> <td>HPLC法</td> </tr> </tbody> </table>				項目	分析値例	試験方法	固形分	78±2 g/100g	屈折計法	pH	6.0	ガラス電極法	色価	5,000 IUat420nm	分光光度法	蔗糖	51 g/100gSD	HPLC法	単糖類	41 g/100gSD	HPLC法	三糖類	6 g/100gSD	HPLC法
項目	分析値例	試験方法																										
固形分	78±2 g/100g	屈折計法																										
pH	6.0	ガラス電極法																										
色価	5,000 IUat420nm	分光光度法																										
蔗糖	51 g/100gSD	HPLC法																										
単糖類	41 g/100gSD	HPLC法																										
三糖類	6 g/100gSD	HPLC法																										
<b>製品仕様</b>	<b>表示例:</b> 糖みつ、てん菜糖みつ			<b>衛生規格</b>																								
	<b>製品特性:</b> 褐色蜜状で粘性があり甘味が強い			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>分析値例</th> <th>試験方法</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>一般生菌数</td> <td>&lt;300 /g</td> <td>平板培養法</td> </tr> <tr> <td>大腸菌群</td> <td>陰性 /g</td> <td>発酵管法</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>陰性 /0.01g</td> <td>年1回第三者分析</td> </tr> <tr> <td>真菌</td> <td>&lt;300 /g</td> <td>平板培養法</td> </tr> </tbody> </table>				項目	分析値例	試験方法	一般生菌数	<300 /g	平板培養法	大腸菌群	陰性 /g	発酵管法	黄色ブドウ球菌	陰性 /0.01g	年1回第三者分析	真菌	<300 /g	平板培養法						
	項目	分析値例	試験方法																									
	一般生菌数	<300 /g	平板培養法																									
大腸菌群	陰性 /g	発酵管法																										
黄色ブドウ球菌	陰性 /0.01g	年1回第三者分析																										
真菌	<300 /g	平板培養法																										
<b>保管温度:</b> 常温 温度・湿度変化のあまりない涼しい場所に保管の事																												
<b>賞味期限:</b> 製造後、開封前1ヶ月 ラベルに年月日を記載																												
<b>形態</b>	<b>内容量:</b> 24kg			<b>重金属 (年1回第三者分析実施)</b>																								
	<b>荷姿:</b> 18リットル溶接缶			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>分析値例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>カドミウム</td> <td>検出せず(検出限界0.1ppm)</td> </tr> <tr> <td>鉛</td> <td>検出せず(検出限界0.5ppm)</td> </tr> <tr> <td>総水銀</td> <td>検出せず(検出限界0.05ppm)</td> </tr> <tr> <td>ヒ素(As<sub>2</sub>O<sub>3</sub>として)</td> <td>検出せず(検出限界0.1ppm)</td> </tr> </tbody> </table>				項目	分析値例	カドミウム	検出せず(検出限界0.1ppm)	鉛	検出せず(検出限界0.5ppm)	総水銀	検出せず(検出限界0.05ppm)	ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	検出せず(検出限界0.1ppm)											
項目	分析値例																											
カドミウム	検出せず(検出限界0.1ppm)																											
鉛	検出せず(検出限界0.5ppm)																											
総水銀	検出せず(検出限界0.05ppm)																											
ヒ素(As <sub>2</sub> O <sub>3</sub> として)	検出せず(検出限界0.1ppm)																											
<b>サイズ:</b> 238×238×350mm																												
<b>材質:</b> TFS(ティンフリースチール)																												
<b>ロット:</b> 賞味期限を表示( 20. 1. 1 ) 読み方 平成20年1月1日																												
<b>製造工程図</b>	【原料甜菜】→ 洗浄 → 裁断 → 抽出 → 清浄 →																											
	濾過 → 軟化 → 脱塩脱色 → 濃縮 → 濾過 →																											
	煎糖 → 分蜜 → (振蜜) → 濾過 → クロマト分離 →																											
	↓ (砂糖) 濃縮 → 充填包装 → 【製品糖蜜】																											
<b>その他</b>	<b>損害責任保険の加入</b> 東京海上日動火災の生産物賠償保険に加入			<b>栄養成分</b>																								
	<b>備考:</b>			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>項目</th> <th>分析値例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー</td> <td>317 Kcal</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>20.4 g/100g</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>0.3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>0.0 g/100g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物(糖質)</td> <td>79.0 g/100g</td> </tr> <tr> <td>灰分</td> <td>0.3 g/100g</td> </tr> <tr> <td>ナトリウム</td> <td>56 mg/100g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>0.1 g/100g</td> </tr> </tbody> </table>				項目	分析値例	エネルギー	317 Kcal	水分	20.4 g/100g	たんぱく質	0.3 g/100g	脂質	0.0 g/100g	炭水化物(糖質)	79.0 g/100g	灰分	0.3 g/100g	ナトリウム	56 mg/100g	食塩相当量	0.1 g/100g			
項目	分析値例																											
エネルギー	317 Kcal																											
水分	20.4 g/100g																											
たんぱく質	0.3 g/100g																											
脂質	0.0 g/100g																											
炭水化物(糖質)	79.0 g/100g																											
灰分	0.3 g/100g																											
ナトリウム	56 mg/100g																											
食塩相当量	0.1 g/100g																											